Instruções de Utilização
Forno Microondas

Manual de instrucciones
Microondas



Índice

ES



***INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO**: Este manual contiene recomendaciones para la utilización, la limpieza y el mantenimiento así como una descripción de los controles del aparato.*



***INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**: Reservadas al **instalador cualificado** encargado de la instalación, la puesta en servicio y las pruebas del aparato.*

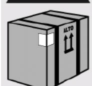
1 PRECAUCIONES DURANTE LA UTILIZACIÓN



EL PRESENTE MANUAL ES PARTE INTEGRA DEL APARATO. CONSÉRVELO CUIDADOSAMENTE Y TÉNGALO SIEMPRE A MANO DURANTE LA VIDA ÚTIL DEL APARATO.
LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL Y TODA LA INFORMACIÓN EN ÉL CONTENIDA ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. LA INSTALACIÓN DEBERÁ SER REALIZADA POR PERSONAL DEBIDAMENTE CUALIFICADO, CUMPLIENDO CON LAS PRESCRIPCIONES LEGALES VIGENTES. ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO EXCLUSIVAMENTE PARA APLICACIONES DOMÉSTICAS SEGÚN LAS DIRECTIVAS DE LA CE VIGENTES. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA COCINAR Y CALENTAR ALIMENTOS; CUALQUIER OTRO USO SERÁ CONSIDERADA COMO INAPROPIADO.
EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD SI EL APARATO SE UTILIZA CON OTROS FINES QUE LOS ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE.



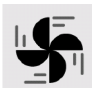
NO UTILICE NUNCA ESTE APARATO PARA CALENTAR UNA HABITACIÓN.



NO DEJE NUNCA LOS RESTOS DEL EMBALAJE SIN VIGILANCIA EN CASA. SEPARE LOS DIFERENTES MATERIALES DEL EMBALAJE POR TIPOS Y DESÉCHELOS POR SEPARADO EN EL CENTRO DE RECICLAJE MÁS CERCANO.



ESTE APARATO ESTÁ ETIQUETADO SEGÚN LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE SOBRE LA ELIMINACIÓN DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (WEEE).
ESTA DIRECTIVA CONTIENE LAS REGULACIONES DE LA UNIÓN EUROPEA SOBRE LA RECOLECTA Y LA ELIMINACIÓN DE APARATOS AL TÉRMINO DE SU VIDA ÚTIL.



NO OBSTRUYA NUNCA LAS APERTURAS Y RANURAS PARA LA VENTILACIÓN Y DISIPACIÓN DE CALOR.



LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CON LOS DATOS TÉCNICOS, NÚMERO DE SERIE Y MARCA SE ENCUENTRA EN UN LUGAR VISIBLE DEL MARCO DE LA PUERTA DEL HORNO.
LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS NO DEBE SER RETIRADA.



NO UTILICE ESPÁTULAS DE METAL O RASCADORES AFILADOS QUE PODRÍAN DAÑAR LA SUPERFICIE DEL APARATO.
UTILICE PRODUCTOS NORMALES NO ABRASIVOS Y SI FUERA NECESARIO UTENSILIOS DE MADERA O PLÁSTICO. DESPUÉS DE LA LIMPIEZA, SEQUE LA SUPERFICIE CON UN PAÑO SUAVE O UNA GAMUZA.
NO DEJE RESTOS DE ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO EN AZÚCAR EN EL INTERIOR DEL HORNO, YA QUE PODRÍAN DAÑAR EL ESMALTE.





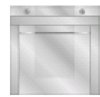
2 INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO – NUESTRA POLÍTICA AMBIENTAL

Nuestros productos están embalados con productos no contaminantes, respetuosos con el medio ambiente y reciclables. Por favor, encárguese de que el material del embalaje sea eliminado de forma correcta. Póngase en contacto con su comercio o con las autoridades locales competentes para que le indiquen los puntos de recogida, reciclaje y eliminación de estos materiales.
No deje todo o parte del embalaje abandonado. Las partes del embalaje, especialmente las bolsas de plástico, podrían suponer un serio riesgo para los niños.

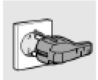
Al término de su vida útil, el aparato también deberá ser eliminado correctamente.
Importante: Entregue el aparato a una organización local autorizada para la recogida de aparatos desechados. La eliminación correcta permite recuperar de forma inteligente una serie de materiales valiosos.

Como regla general, antes de desechar un aparato es importante retirar las puertas y dejar las bandejas en su lugar para evitar que los niños puedan quedar accidentalmente encerrados dentro del mismo mientras juegan. Corte y retire también el cable eléctrico y el enchufe.

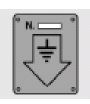
3 NORMAS DE SEGURIDAD



CONSULTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA SEGUIR LAS NORMAS DE SEGURIDAD PARA APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS Y PARA LA VENTILACIÓN.
EN SU PROPIO INTERÉS Y PARA SU SEGURIDAD, LA LEY ESTABLECE QUE TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS DEBEN SER INSTALADOS POR PERSONAL CUALIFICADO Y DE ACUERDO CON LAS REGULACIONES PERTINENTES. NUESTROS TÉCNICOS INSTALADORES AUTORIZADOS LE GARANTIZAN UNA INSTALACIÓN CORRECTA.
LOS APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS SIEMPRE DEBERÁN SER DESCONECTADOS POR PERSONAL DEBIDAMENTE FORMADO.



LA BASE DE ENCHUFE DE LA RED DEBE SER DEL MISMO TIPO QUE EL ENCHUFE DEL APARATO Y CUMPLIR CON LAS REGULACIONES VIGENTES.
LA BASE DE ENCHUFE DEBE SEGUIR SIENDO ACCESIBLE TRAS EL MONTAJE DEL APARATO EN SU LUGAR ORRESPONDIENTE.
NO TIRE NUNCA DEL CABLE PARA DESENCHUFAR EL APARATO.



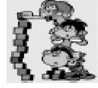
EL APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA DE ACUERDO CON LAS REGULACIONES DE SEGURIDAD ELÉCTRICAS PARA SISTEMAS ELÉCTRICOS.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, HAGA UNA PRUEBA RÁPIDA SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL. DURANTE ESTAS PRUEBAS, COLOQUE UN VASO DE AGUA DENTRO DEL HORNO PARA QUE ABSORBA LAS MICROONDAS, EVITANDO ASÍ QUE EL HORNO SE DAÑE. SI EL APARATO NO FUNCIONA, DESCONÉCTELO DE LA RED Y PÓNGASE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO MÁS CERCANO. NO INTENTE REPARAR EL APARATO POR SU CUENTA.

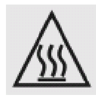


¡ADVERTENCIA! ¡NO DEJE NUNCA EL HORNO SIN VIGILANCIA, ESPECIALMENTE SI UTILIZA PAPEL, PLÁSTICOS U OTROS MATERIALES INFLAMABLES, QUE PODRÍAN ARDER Y PROVOCAR UN INCENDIO!
¡ADVERTENCIA! SI OBSERVA PRESENCIA DE HUMO O FUEGO, MANTENGA LA PUERTA CERRADA PARA EVITAR QUE LAS LLAMAS SE AVIVEN. DESCONECTE Y DESENCHUFE EL CABLE DEL HORNO.
¡ADVERTENCIA! ¡NUNCA INTENTE CALENTAR ALCOHOL PURO O BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EL HORNO MICROONDAS! ¡RIESGO DE INCENDIO!
¡ADVERTENCIA! NO CALIENTE LÍQUIDOS U OTROS ALIMENTOS EN ENVASES CERRADOS, YA QUE PODRÍAN EXPLOTAR RÁPIDAMENTE.



¡ADVERTENCIA! ESTE APARATO NO ES ADECUADO PARA SER EMPLEADO POR PERSONAS (INCLUDOS LOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS. LOS USUARIOS QUE NO TENGAN LA EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO DEL APARATO O BIEN A AQUELLOS A LOS QUE NO SE LES HAYA DADO LAS INSTRUCCIONES REFERENTES AL EMPLEO DEL APARATO TENDRÁN QUE ESTAR SOMETIDOS A LA SUPERVISIÓN POR PARTE DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD. - ES NECESARIO VIGILAR A LOS NIÑOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.

¡ADVERTENCIA! SI EL HORNO TIENE UN MODO DE FUNCIONAMIENTO COMBINADO (MICROONDAS CON OTROS SISTEMAS DE CALENTAMIENTO), LOS NIÑOS NO DEBERÍAN UTILIZAR EL APARATO SIN LA SUPERVISIÓN DE UN ADULTO, YA QUE SE PUEDEN GENERAR TEMPERATURAS MUY ELEVADAS.



ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES SE PUEDEN CALENTAR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO. MANTENER ALEJADOS A LOS NIÑOS.
ADVERTENCIA: EL APARATO SE CALIENTA DURANTE EL SERVICIO. NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALEFACTORES SITUADOS EN EL INTERIOR DEL HORNO.
¡ADVERTENCIA! EL HORNO NO PUEDE SER UTILIZADO CUANDO:

- LA PUERTA NO ESTÁ CORRECTAMENTE CERRADA;
- LAS BISAGRAS DE LA PUERTA ESTÁN DAÑADAS;
- LAS SUPERFICIES DEL CONTACTO ENTRE LA PUERTA Y EL CUERPO DEL HORNO ESTÁN DAÑADAS;
- EL CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO ESTÁ DAÑADO;
- APARECEN REPETIDAS DESCARGAS ELÉCTRICAS (ARCOS) DENTRO DEL HORNO AUNQUE EN SU INTERIOR NO SE ENCUENTRAN OBJETOS METÁLICOS.

EL HORNO **SÓLO PODRÁ SER NUEVAMENTE UTILIZADO** DESPUÉS DE HABER SIDO REPARADO POR UN TÉCNICO DE LA ASISTENCIA TÉCNICA.



¡CUIDADO!
¡NO CALIENTE JAMÁS ALIMENTOS ENVASADOS PARA BEBÉ O BEBIDAS EMBOTELLADAS SIN HABER RETIRADO PREVIAMENTE LA TAPA O TAPÓN! UNA VEZ CALIENTES, AGITE BIEN EL CONTENIDO PARA DISTRIBUIR HOMOGÉNEAMENTE EL CALOR. CONTROLE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS ANTES DE DÁRSELOS AL BEBÉ. ¡EXISTE PELIGRO DE SUFRIR QUEMADURAS!




¡CUIDADO AL CALENTAR LÍQUIDOS!
CUANDO LOS LÍQUIDOS (AGUA, CAFÉ, TÉ, LECHE ETC.) DENTRO DEL HORNO ESTÁN CERCA DEL PUNTO DE EBULLICIÓN Y SE RETIRAN REPENTINAMENTE, PUEDEN REBOSAR DE SUS RECIPIENTES. ¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!
PARA EVITAR ESTE RIESGO, COLOQUE UNA CUCHARA DE CAFÉ O UNA BARRA DE VIDRIO DENTRO DEL RECIPIENTE.

PARA EVITAR QUE LOS ALIMENTOS SE SOBRECALIENTEN O QUEMEN, ES MUY IMPORTANTE NO SELECCIONAR TIEMPOS O POTENCIAS DE COCCIÓN DEMASIADO LARGOS. POR EJEMPLO, UNA REBANADA DE PAN PUEDE QUEMARSE TRAS 3 MINUTOS SI LA POTENCIA SELECCIONADA ES DEMASIADO ALTA. PARA TOSTAR, UTILICE SÓLO LA FUNCIÓN “GRILL” Y OBSERVE PERMANENTEMENTE EL HORNO. SI UTILIZA UNA FUNCIÓN COMBINADA PARA TOSTAR, EL PAN EMPEZARÁ A ARDER EN MUY POCO TIEMPO.



¡ESTE HORNO ES EXCLUSIVAMENTE PARA APLICACIONES DOMÉSTICAS!
UTILICE EL HORNO EXCLUSIVAMENTE PARA PREPARAR ALIMENTOS.
EVITE OTRAS SITUACIONES PELIGROSAS O DAÑINAS PARA EL APARATO SIGUIENDO LS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:

- No ponga en marcha el horno **sin** que el soporte giratorio, el anillo giratorio y el plato respectivo estén en su sitio.
- **¡jamás ponga en marcha un horno microondas vacío**. Si en su interior no hay alimentos, puede generarse una sobrecarga eléctrica que podría dañar el aparato.
- No obstruya o tapone las **aperturas de ventilación**.
- Utilice sólo **platos especiales** para microondas. Antes de utilizar platos y recipientes en el horno, controle si éstos son compatibles (ver sección de tipos de platos y recipientes)
- **¡No desmonte jamás el revestimiento de mica que se encuentra en el techo interior del horno!** Este revestimiento evita que la grasa o trozos de alimentos puedan dañar el generador de microondas.
- No coloque dentro del horno **objetos inflamables** que podrían arder al poner en marcha el horno.
- No utilice el horno como **despensa**.
- No caliente **huevos frescos o duros con cáscara** en el microondas, ya que podrían explotar.
- No utilice el horno para **freír** alimentos, ya que es imposible regular la temperatura del aceite calentado por microondas.
- **Para evitar quemaduras**, utilice siempre guantes al manipular platos y recipientes o cuando toque el horno.
- **No se apoye o siente sobre la puerta del horno,** ya que podría dañar el aparato, especialmente la zona de las bisagras. La puerta soporta un peso máximo de 8 Kg.
- El plato giratorio y las parrillas soportan un **peso máximo de 8 Kg**. No sobrepase este límite, de lo contrario podría dañar el aparato.

LIMPIEZA:

- **¡Advertencia!** El horno microondas debe limpiarse periódicamente. Retire todos los restos de alimentos (ver sección "limpieza del horno"). Si el horno no se mantiene limpio, su superficie puede deteriorarse y **reducir su vida útil e incluso ocasionar un peligro**.
- Las superficies de contacto de la puerta (la parte frontal de la cavidad del horno y la superficie interior de la puerta) deben mantenerse siempre perfectamente limpias para que el aparato funcione correctamente.
- NO UTILICE PRODUCTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS U OBJETOS METÁLICOS PUNZANTES PARA LIMPIAR EL CRISTAL DE LA PUERTA DEL HORNO, YA QUE PODRÍA DAÑAR SU SUPERFICIE, DIFICULTANDO UNA CORRECTA VISIBILIDAD.
- Por favor, siga las instrucciones sobre la limpieza que se encuentran en la sección "Limpieza y mantenimiento del horno".

REPARACIONES:

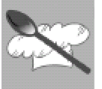
- **¡Cuidado - microondas! No retire la protección exterior del horno.** Es muy peligroso para personas no autorizadas por el fabricante el realizar cualquier trabajo de reparación o mantenimiento.
- Si el cable eléctrico está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, por un agente autorizado o por un técnico cualificado para

evitar situaciones peligrosas. Además, estas tareas requieren herramientas especiales.

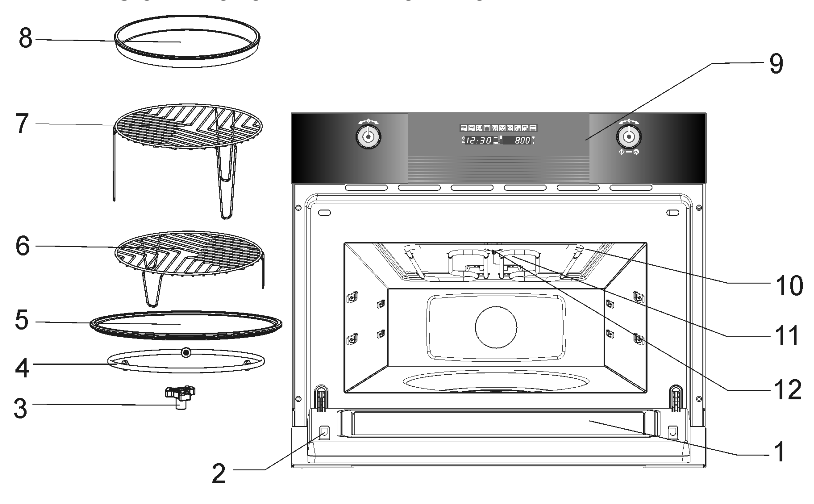
- Los trabajos de reparación y mantenimiento sólo deberán ser realizados por técnicos autorizados por el fabricante.



El fabricante declina toda responsabilidad por los daños y perjuicios que pudieran resultar por el incumplimiento de las instrucciones arriba mencionadas o por la utilización abusiva de una única pieza del aparato o por la utilización de piezas no originales.

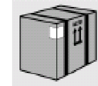


4 DESCRIPCIÓN DEL HORNO



1. – Cristal de la puerta
2. – Apoyos
3. – Soporte giratorio
4. – Anillo giratorio
5. – Plato giratorio
6. – Bandeja inferior
7. – Bandeja superior
8. – Fuente doradora
9. – Panel de control
10. – Grill
11. – Revestimiento de mica
12. – Lámpara

5 ANTES DE INSTALAR EL APARATO



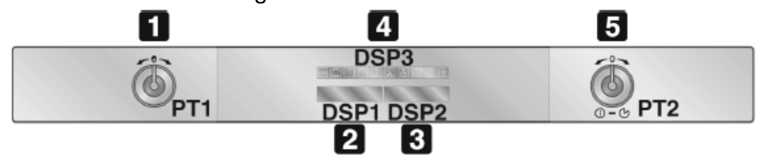
No deje nunca los restos del embalaje sin vigilancia en la casa. Separe los diferentes materiales del embalaje por tipos y deséchelos por separado en el centro de reciclaje más cercano.



Limpie el interior del horno para eliminar todos los restos de su fabricación. Para más información sobre la limpieza, ver Capt. 10 “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.

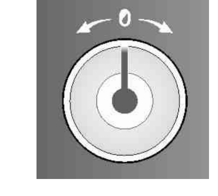
6 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

Todos los dispositivos de uso y control se encuentran en el panel de control frontal. La tabla siguiente describe los símbolos utilizados.





BOTÓN DE LOS PARÁMETROS DE FUNCIONAMIENTO



Con este botón, usted puede ajustar el tiempo, seleccionar la temperatura y duración de la cocción, y programar el inicio y el final de la misma. A continuación nos referiremos a este botón como PT1.
Para el manejo correcto de este botón, por favor consulte los capítulos siguientes.



INDICADOR DE TIEMPO / DURACIÓN DE COCCIÓN

Este visualizador indica el tiempo o la duración de la cocción.
También muestra la función “apagar la luz” (ver Capt. “7.6.3 Función de seguridad para niños”)
A continuación nos referiremos a este indicador como DSP1.



INDICADOR DE TEMPERATURA / POTENCIA DE MICROONDAS/ PESO

Este indicador muestra los parámetros ajustados para la función requerida o los parámetros ajustados por el usuario.
A continuación nos referiremos a este indicador como DSP2.



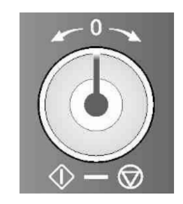
INDICADOR DE FUNCIONES

Este indicador muestra (con iluminación) todas las funciones de cocción disponibles. Las instrucciones para seleccionar una función de cocción, se encuentran en el capítulo “7.2 Ajustes de servicio”.
A continuación nos referiremos a este indicador como DSP3.





BOTÓN DE PUESTA EN MARCHA DE LAS FUNCIONES



Este botón permite acceder a los tres modos de funcionamiento del horno. También se utiliza para seleccionar una función de cocción (ver capítulo “7.2 Ajustes de servicio”).
A continuación nos referiremos a este botón como PT2.
La siguiente tabla describe brevemente las funciones disponibles.

	MICROONDAS		DESCONGELACIÓN POR TIEMPO
	MICROONDAS + GRILL		DESCONGELACIÓN POR PESO
	GRILL		FUNCIÓN “PIZZA”

7 UTILIZACIÓN DEL HORNO

7.1 Precauciones y Advertencias Generales



Antes de utilizar el horno y el grill por primera vez, deberá calentarlo a la temperatura máxima durante un espacio de tiempo suficiente para eliminar los restos de aceite procedentes del proceso de fabricación que podrían contaminar los alimentos con un olor desagradable.



Los accesorios del horno que estén en contacto con los alimentos se fabrican con materiales que cumplen con la Directiva Europea 89/109/EEC de 21/12/88 y otras regulaciones nacionales relevantes.



Para evitar la formación excesiva de condensado en la parte interior del cristal, los alimentos no deberían permanecer demasiado tiempo dentro del horno después de su cocción.

7.2 Ajustes de servicio

Este producto puede programarse según 3 diferentes modos de funcionamiento, que pueden ser modificados pulsando PT2.

Ajuste "standby": activado en cuanto la hora ha sido confirmada y con DSP1 en "ON", muestra la hora actual.

Ajuste "ON" (marcha): después de ajustar el modo "stanby", pulse PT2 una vez. Todos los indicadores y botones se encienden.

Ajuste "OFF" (paro): después de ajustar el modo "ON", pulse PT2 una vez.

Sólo se muestra el símbolo ⏲ en DSP1.

Como medida de seguridad para el usuario, en ninguno de estos casos el sistema calefactor se activa inmediatamente.

7.3 Primera utilización del horno

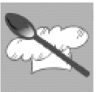
Durante la primera utilización del horno o después de una interrupción del suministro eléctrico, el indicador situado a la izquierda del aparato, DSP1, muestra el símbolo intermitente 00:00 . Para utilizar el horno, primero deberá ajustar la hora.

7.3.1 Ajustar la hora

Para ajustar la hora, gire PT1 hacia la derecha o izquierda para aumentar o disminuir las horas. Púlselo una vez para acceder al ajuste de los minutos. Gire PT1 a la derecha o izquierda para aumentar o disminuir los minutos. En el indicador aparecerá el símbolo fijo ⏲.

7.3.2 Modificar la hora

Si necesita modificar la hora, por ejemplo para cambiar de horario de verano a horario de invierno o viceversa, proceda de la siguiente manera: después de ajustar el modo "standby" (ver capítulo "7.2 Ajustes de servicio"), mantenga pulsado PT1 durante unos segundos hasta que las cifras comienzan a parpadear. Repita ahora las operaciones descritas en el capítulo "7.3.1 Ajustar la hora".



7.4 Seleccionar la función

La función de cocción sólo puede ser seleccionada cuando el horno está en el estado “ON”: simplemente gire PT2 hacia la derecha o izquierda. La función seleccionada cambiará a color naranja en DSP3. El tiempo de cocción preseleccionado se muestra en DSP1 y los parámetros preseleccionados (temperatura, potencia de microondas) se muestran alternativamente en DSP2.

7.4.1 Función microondas 

Después de seleccionar esta función, gire PT1 a la derecha para cambiar el tiempo de cocción.
Pulse PT1 para confirmar el cambio. La lámpara de la potencia de microondas parpadea.
Gire PT1 a la derecha o izquierda para modificar la potencia de microondas.
Pulse PT2 para empezar inmediatamente la cocción, o pulse PT1 para programar una hora de inicio de cocción diferente (ver capítulo “0 Inicio retardado de la cocción (Cocción automática)”).

7.4.2 Función microondas + grill

Después de seleccionar esta función, gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar la duración preseleccionada de la cocción.
Pulse PT1 para confirmar el cambio. La lámpara de la potencia de microondas parpadea. Gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar la potencia de microondas preajustada.
Pulse PT2 para empezar inmediatamente la cocción, o pulse PT1 para programar una hora de inicio de cocción diferente (ver capítulo “0 Inicio retardado de la cocción (cocción automática)”).

7.4.3 Función grill

Después de seleccionar esta función, gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar la duración de cocción preseleccionada.
Pulse PT1 para confirmar el cambio. La lámpara de la potencia de microondas parpadea.
Gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar la temperatura preseleccionada.
Pulse PT2 para empezar inmediatamente la cocción, o pulse PT1 para programar una hora de inicio de cocción diferente (ver capítulo “0 Inicio retardado de la cocción (cocción automática)”).

7.4.4 Función descongelación por tiempo

Después de seleccionar esta función, gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar el tiempo de descongelación preseleccionado.
Pulse PT2 para iniciar el proceso de descongelación.
La potencia de microondas varía automáticamente para obtener una descongelación óptima.

7.4.5 Función descongelación por peso

Después de seleccionar esta función, gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar el tipo de alimento indicado en DSP1.
Pulse PT1 para confirmar. La lámpara de indicación del peso parpadea.
Gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar el peso del alimento.
Pulse PT2 para iniciar el proceso de descongelación.
El tiempo de descongelación se calcula en base al tipo y al peso del alimento y la potencia de microondas varía automáticamente para obtener una descongelación óptima.
La siguiente tabla muestra la descongelación por peso, indicando los intervalos de peso y los tiempos de descongelación y de permanencia (para garantizar que todo el alimento se encuentra a una temperatura uniforme).

PROGRAMA	ALIMENTO	PESO (G)	TIEMPO (MIN.)	TIEMPO DE PERMANENCIA (MIN.)
PR 01	CARNE	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
PR 02	AVES	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
PR 03	PESCADO	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
PR 04	FRUTAS	100 – 500	2 – 13	10 – 20
PR 05	PAN	100 – 800	2 – 19	10 – 20

7.4.6 Función pizza

Después de seleccionar esta función, la lámpara indicadora del peso parpadea.
Gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar el peso preseleccionado de la pizza.
Pulse PT2 para iniciar el proceso de cocción.

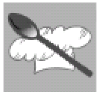
7.4.7 Inicio retardado de la cocción (cocción automática)

Al pulsar PT1 para activar un inicio retardado, la lámpara correspondiente parpadea, mientras DSP1 muestra la hora y DSP 2 indica el mensaje “auto”.
Gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar el inicio retardado.
Pulse PT2 para confirmar el inicio retardado.
El horno adopta un estado de espera mientras llega la hora determinada para empezar con la cocción. DSP3 muestra la función seleccionada y DSP1 y DSP2 muestran todos los parámetros definidos para la función de alternancia continua.
Si desea activar la función antes del tiempo seleccionado, pulse PT2.
Si desea cancelar el programa, mantenga pulsado PT2 durante 3 segundos.

7.5 Cuando el horno está funcionando …

7.5.1 Interrumpir un ciclo de cocción

Usted puede interrumpir el ciclo de cocción en cualquier momento pulsando una vez el botón “marcha / paro” (start / stop) o abriendo la puerta del horno. En ambos casos:



- **La emisión de microondas se interrumpe inmediatamente.**
- El grill se desactiva, pero sigue **muy caliente**.**¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el indicador muestra el tiempo de cocción remanente.

Si lo desea, en este momento usted puede hacer lo siguiente:

- Remover el alimento para asegurar una cocción uniforme
- Modificar los parámetros del proceso
- Cancelar el proceso pulsando PT2 durante unos 3 segundos.

Para proseguir con la cocción, cierre la puerta y pulse PT2.

7.5.2 Modificar los parámetros

Los parámetros de servicio (tiempo, peso, potencia etc.) sólo pueden ser modificados cuando el proceso de cocción ha sido previamente interrumpido. Proceda de la siguiente manera:

- Gire PT2 a la derecha o izquierda para cambiar la función.
- Pulse PT1 para acceder al modo “modificar parámetros”. El símbolo min parpadea. Gire PT1 a la derecha o izquierda para cambiar el tiempo de cocción remanente.
- Pulse PT1 para confirmar el cambio y el siguiente parámetro comienza a parpadear. Proceda del modo descrito en el capítulo “función activa” para modificar los restantes parámetros.
- Pulse PT2 para continuar con el proceso de cocción.

7.5.3 Cancelar un ciclo de cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse PT2 durante unos 3 segundos.

Después de emitir una señal acústica (”piip”), el horno se desconecta.

7.5.4 Fin de un ciclo de cocción

Al término del proceso, el horno emite tres señales acústicas seguidas (”piip”) y en el indicador aparece el mensaje “fin” (“end”).

Estas tres señales acústicas se repiten cada 30 segundos hasta que usted abre la puerta o pulsa PT2. Después de esto, el horno se desconecta.

7.6 Menú secundario

Este aparato también tiene integrado un “menú secundario”, que permite al usuario hacer lo siguiente:

4. activar o desactivar la función “show room” (desactivar todos los elementos calefactores de tal modo, que sólo funciona el panel de control);
5. activar o desactivar la función que limita la máxima absorción de potencia a 2000 vatios;
6. activar o desactivar el dispositivo de seguridad para niños ( );

7.6.1 Función “show room” (“mostrar interior del horno”)

Cuando el horno está en el estado “OFF” (ver capítulo “7.2 Ajustes de servicio”), mantenga pulsado PT1 hasta que en DSP1 aparece el mensaje

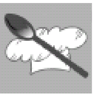
"off sho". Esto significa, que la función "show room" (que desactiva todos los elementos calefactores, dejando sólo activado el panel de control) no está activada.
Gire PT1 a la derecha o izquierda para activar ("on sho") o desactivar ("off sho") esta función. Para utilizar el horno manualmente, ajuste "off sho".
Después de ajustar los parámetros requeridos, pulse PT2 para volver el horno al estado "standby".

7.6.2 *Función "ajustar potencia"*

Esta función permite utilizar el horno cuando existen restricciones para la potencia de los aparatos (por ejemplo 3 kW en el mercado de Italia). Los resultados de la cocción no se verán afectados por esta medida, pero en algunas de las funciones que trabajan con más de un elemento calefactor, el tiempo de cocción será más largo.
Cuando el horno está en estado "OFF" (ver capítulo "7.2 Ajustes de servicio"), mantenga pulsado PT1 hasta que en DSP1 aparece el mensaje "off sho". Pulse de nuevo PT1 y en DPS1 aparecerá el mensaje "OFF 2000".
Gire PT1 a la derecha o izquierda para activar ("ON 2000") o desactivar ("OFF 2000") esta función, que limita el consumo máximo del horno a 2000 vatios, en cualquier función.
Después de ajustar los parámetros requeridos, pulse PT2 para volver el horno al estado "standby" inicial.

7.6.3 *Función de bloqueo de seguridad para niños*

Cuando el horno está en el estado "OFF" (ver capítulo "7.2 Ajustes de servicio"), mantenga pulsado PT1 hasta que en DSP1 aparece el mensaje "OFF SHO". Pulse PT1 hasta que en DSP1 aparece el mensaje "OFF BLOC".
Gire PT1 a la derecha o izquierda para activar ("on bloc") o desactivar ("off bloc") esta función, que bloquea automáticamente todas las funciones y botones a los 3 minutos de funcionamiento del horno, sin ninguna orden por parte del usuario (cuando este sistema está activo, en DPS2 aparece el símbolo).
Después de ajustar los parámetros requeridos, pulse PT2 para volver el horno al estado "standby" inicial.
Para desactivar temporalmente esta función de seguridad para modificar un programa de cocción o seleccionar otra función, mantenga pulsado PT1 hasta que el símbolo desaparece de DSP2. Ahora puede efectuar los cambios deseados y 2 minutos después de haber introducido el último cambio, la función de seguridad para niños se vuelve a activar automáticamente.
Para desactivar esta función de seguridad de forma permanente, acceda al menú secundario y desactive la función del modo descrito en este capítulo.



7.7 Ventilador de refrigeración

El aparato está equipado con un sistema de refrigeración que se activa en cuanto se inicia el proceso de cocción.
La activación de los ventiladores genera un caudal de aire que sale por la parte superior de la puerta y que continúa circulando durante un breve espacio de tiempo incluso después de que el horno se haya apagado.

7.8 Lámpara interior

La lámpara interior del horno se enciende cuando:

- La puerta se abre con el horno en estado “standby” (ver “7.2 Ajustes de servicio”) o
- El botón de funcionamiento es girado a cualquiera de sus posiciones.

Si se deja abierta la puerta, la lámpara se apaga automáticamente al cabo de unos 10 minutos.

8 ACCESORIOS DISPONIBLES



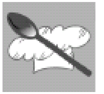
Bandeja superior: útil para asar a la parrilla alimentos de poco espesor.



Bandeja inferior: útil para asar a la parrilla alimentos gruesos u otros usos generales.



Fuente doradora: muy útil para alimentos cocinados por microondas que requieren calor desde abajo. También puede ser utilizada para freír beicon, huevos, salchichas etc.



9 TABLAS DE COCCIÓN RECOMENDADAS

9.1 Cocinar con microondas 

¡Advertencia! Lea detenidamente el capítulo "Normas de seguridad" antes de utilizar el horno microondas.

Siga las siguientes reglas para cocinar con un horno microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con piel (por ejemplo manzanas, tomates, salchichas) perfore su piel para evitar que exploten. Corte los alimentos a trozos antes de su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente o plato asegúrese de que es compatible con las microondas (consulte el capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Cuando cocine alimentos con muy poca humedad (por ejemplo al descongelar el pan o hacer palomitas etc.), la evaporación es muy rápida, por lo que el horno trabaja como si estuviera vacío y podría dañarse. Por este motivo, ajuste siempre el tiempo mínimo recomendado y vigile el proceso de cocción.
- No es posible calentar grandes cantidades de aceite (de freír) en el horno microondas.
- Retire los alimentos previamente cocidos de su envoltorio, ya que éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones del fabricante.
- Si va a cocer alimentos en diferentes envases, por ejemplo varias tazas, colóquelas uniformemente encima del plato giratorio.
- No cierre las bolsas de plástico con clips metálicos. Utilice siempre clips de plástico. Perfore las bolsas repetidamente para que el vapor pueda escapar fácilmente.
- Cuando caliente o cocine alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de 70 ºC.
- Durante la cocción, en la puerta del horno se puede formar vapor, que empieza a condensar. Esta situación es normal, y se incrementa a bajas temperaturas ambientales. El funcionamiento correcto del horno no se verá afectado por este fenómeno. Cuando la cocción ha finalizado, retire el agua de condensación que se ha formado.
- Para calentar líquidos, utilice recipientes amplios. De este modo el vapor se disipará más rápidamente.

Prepare los alimentos según las instrucciones y cumpla con los tiempos de cocción y la potencia del horno recomendados en las tablas correspondientes.

Recuerde que los valores indicados son meramente orientativos, que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se recomienda ajustar el tiempo y la potencia del horno separadamente para cada tipo de alimento. Dependiendo de las características exactas del alimento, usted deberá aumentar o disminuir los tiempos de cocción o la potencia del horno.

Cocinar con microondas...

1.º mayor cantidad de alimento, más tiempo de cocción. Recuerde lo siguiente:

- "Doble cantidad, doble tiempo"
- "Media cantidad, mitad de tiempo"

2. Cuanto más baja sea la temperatura, mayor será el tiempo de cocción.
3. Los alimentos con mucho líquido se calientan con más rapidez.
4. La cocción será más uniforme cuanto más homogéneamente se distribuya el alimento sobre el plato giratorio. Si usted coloca un alimento muy denso en la parte exterior del plato y uno menos denso en el centro del mismo, podrá cocer simultáneamente diferentes tipos de alimentos.
5. Usted puede abrir la puerta en cualquier momento, ya que el horno se para inmediatamente de forma automática. El microondas se vuelve a conectar en cuanto usted vuelva a cerrar la puerta y pulse el botón de puesta en marcha.
6. Los alimentos cubiertos se cuecen más rápidamente y conservan mejor sus propiedades. Sin embargo, todo tapa debe dejar pasar las microondas y tener orificios que permitan la evacuación del vapor.

9.1.1 Cocción de verduras

ALIMENTO	CANTIDAD (GR.)	ADICIÓN DE LÍQUIDOS	POTENCIA (W)	TIEMPO (MIN.)	TIEMPO DE PERMANENCIA (MIN.)	INSTRUCCIONES
COLIFLOR BRÓCOLI SETAS	500 300 250	100 ML 50 ML 25 ML	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	CORTAR EN RODAJAS MANTENER CUBIERTO
GUISANTES, ZANAHORIAS ZANAHORIAS CONGELADAS	300 250	100 ML 25 ML	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	CORTAR EN TIRAS O RODAJAS. MANTENER CUBIERTO
PATATAS	250	25 ML	800	5-7	2-3	PELAR Y CORTAR EN TROZOS IGUALES MANTENER CUBIERTO
PIMIENTOS PUERRO	250 250	25 ML 50 ML	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	CORTAR EN TIRAS O RODAJAS. MANTENER CUBIERTO
COL DE BRUSELAS CONGELADA	300	50 ML	800	6-8	2-3	MANTENER CUBIERTO

9.1.2

9.1.2 Cocción de pescado

ALIMENTO	CANTIDAD (G)	POTENCIA (W)	TIEMPO (MIN.)	TIEMPO DE REMANENCIA (MIN.)	INSTRUCCIONES
FILETES DE PESCADO	500	600	10-12	3	COCINAR CUBIERTO GIRAR A LA MITAD DE LA COCCIÓN
PESCADO ENTERO	800	800 400	2-3 7-9	2-3	COCINAR CUBIERTO GIRAR A LA MITAD DE LA COCCIÓN. PUEDE CUBRIR LOS EXTREMOS DELGADOS DEL PESCADO

9.2 Descongelar con microondas 

Instrucciones generales para la descongelación

1. Para descongelar, utilice sólo recipientes Apropiados para microondas (porcelana china, cristal, plástico compatible).
2. Para la función de descongelación por peso y las tablas, consulte “descongelación de alimentos crudos”.
3. El tiempo de descongelación depende de la calidad y del grosor del alimento. Al congelar productos, tenga presente el proceso de descongelación. Reparta el alimento uniformemente en el recipiente.
4. Distribuya el alimento de la mejor manera posible en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de carne de ave deberían encontrarse en la parte exterior. Proteja las partes más delicadas con trozos de papel de aluminio. Importante: el papel de aluminio no debe entrar en contacto directo con la cavidad del horno (riesgo de descargas eléctricas).
5. Los trozo gruesos deberán girarse repetidas veces.
6. Distribuya el alimento congelado lo más uniformemente posible, teniendo en cuenta que las porciones estrechas y delgadas se descongelan más rápidamente que los trozos grandes y más gruesos.
7. Los alimentos ricos en grasas como la mantequilla, queso fresco y nata fresca no deberán descongelarse completamente. Es mejor tenerlos un tiempo a temperatura ambiente antes de servirlos a los pocos minutos. Si en la nata ultra congelada se encuentran trozos de hielo, mézclela antes de servirla.
8. Coloque la carne de ave sobre un plato al revés. de este modo, los jugos podrán fluir con más facilidad.
9. El pan debería envolverse en un paño para evitar que se seque demasiado.
10. Gire el alimento cada vez que el horno emita una señal acústica y DSP1 muestra el mensaje: turn .
11. Saque el del alimento de su envoltorio y recuerde retirar cualquier pieza metálica. En los recipientes que se utilizan para guardar alimentos en el congelador y que pueden ser utilizados en los hornos de

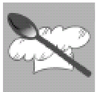
microondas, lo único que tiene que hacer es retirar la tapa. En los demás casos, coloque el alimento en un recipiente apropiado para microondas.

12. Deseche el líquido que se forma durante la descongelación, especialmente en la carne de ave. Bajo ningún caso, este líquido debe entrar en contacto con otros alimentos.

13. No olvide que al utilizar la función de descongelación deberá esperar a que el alimento se haya descongelado completamente.

La siguiente tabla muestra diferentes tiempos de descongelación y de permanencia (necesarios para asegurar que la temperatura del alimento se distribuya uniformemente) para diferentes tipos y pesos de alimentos. También se indican una serie de recomendaciones.

ALIMENTO	PESO (G)	TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (MIN.)	TIEMPO DE REMANENCIA (MIN.)	RECOMENDACIONES
PORCIONES DE CARNE, TERNERA, BUEY, CERDO	100	2-3	5-10	GIRAR UNA VEZ
	200	4-5	5-10	GIRAR UNA VEZ
	500	10-12	10-15	GIRAR DOS VECES
	1000	21-23	20-30	GIRAR DOS VECES
	1500	32-34	20-30	GIRAR DOS VECES
	2000	43-45	25-35	GIRAR TRES VECES
CARNE EN SALSA (GOULASH)	500	8 -10	10-15	GIRAR DOS VECES
	1000	17-19	20-30	GIRAR TRES VECES
CARNE PICADA	100	2-4	10-15	GIRAR DOS VECES
	500	10-14	20-30	GIRAR TRES VECES
SALCHICHAS	200	4-6	10-15	GIRAR UNA VEZ
	500	9-12	15-20	GIRAR DOS VECES
AVES (PORCIONES) POLLO PAVO FILETES DE PESCADO TRUCHA LANGOSTA	250	5-6	5-10	GIRAR UNA VEZ
	1000	20-24	20-30	GIRAR DOS VECES
	2500	38-42	25-35	GIRAR TRES VECES
	200	4-5	5-10	GIRAR UNA VEZ
	250	5-6	5-10	GIRAR UNA VEZ
	100	2-3	5-10	GIRAR UNA VEZ
	500	8-11	15-20	GIRAR DOS VECES
FRUTA	200	4-5	5-10	GIRAR UNA VEZ
	300	8-9	5-10	GIRAR UNA VEZ
	500	11-14	10-20	GIRAR DOS VECES
PAN	200	4-5	5-10	GIRAR UNA VEZ
	500	10-12	10-15	GIRAR UNA VEZ
	800	15-17	10-20	GIRAR DOS VECES
MANTEQUILLA	250	8-10	10-15	
QUESO FRESCO	250	6-8	10-15	
NATAS	250	7-8	10-15	



9.3 Utilización de la fuente doradora

Normalmente, al cocinar alimentos como pizzas o pasteles en grill o en un horno microondas, la pasta o masa se vuelve blanda. Esto puede evitarse utilizando la fuente doradora, ya que su base se calienta rápidamente, alcanzando una temperatura elevada, por lo que la pasta o masa se vuelve dorada y crujiente.

La fuente doradora también puede utilizarse para freír beicon, huevos, salchichas etc.

OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES:

- Utilice siempre guantes, ya que la fuente doradora se calienta mucho.
- No coloque nunca la fuente doradora en el horno sin el plato de cristal.
- No coloque sobre la fuente doradora recipientes que no sean resistentes al calor (por ejemplo recipientes de plástico).

Cómo cocinar con la fuente doradora:

1. Calentar previamente la fuente activando la función “grill + microondas” durante 3 – 5 minutos con un nivel de potencia del horno de 600 W.
2. Unte la fuente con aceite para dorar correctamente el alimento.
3. Coloque el alimento fresco o congelado directamente sobre la fuente doradora.
4. Coloque la fuente doradora sobre el plato giratorio del horno microondas.
5. Seleccione la función “grill” y el tiempo de cocción indicado en la siguiente tabla:

ALIMENTO	PESO (G)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	TIEMPO DE REMANENCIA (MIN.)	RECOMENDACIONES
PIZZA	200	4 - 5	---	SI LA PIZZA ES DELGADA. SI LA PIZZA ES GRUESA, PROLONGUE EL TIEMPO 1 – 2 MINUTOS
	300	5 - 6	---	
	400	7 – 8	---	
QUICHES Y PASTELES	200	3 – 4	2 – 3	
	300	5 - 6	2 – 3	
HAMBURGUESAS	150 - 200	8 - 10	5 – 8	
PATATAS FRITAS DE HORNO	400	6 -8	---	GIRAR DOS VECES

OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES:

La fuente doradora tiene un revestimiento de teflón. Si se utiliza incorrectamente, el teflón se puede dañar.

No corte nunca los alimentos sobre la fuente. Retire los alimentos de la fuente antes de cortarlos.

<u>Limpieza:</u>

La mejor manera de limpiar la fuente doradora es lavarla con agua caliente y jabón y aclararla con agua limpia. No utilice cepillos o esponjas abrasivas, de lo contrario dañaría la capa de teflón.

9.4 Cocinar con el grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la parrilla suministrada con el horno.

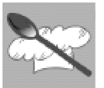
Coloque la parrilla de tal manera, que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad del horno, de lo contrario las descargas eléctricas podrían dañar el horno.

PUNTOS IMPORTANTES:

1. Al utilizar el grill por primera vez, producirá algo de humo y olor procedente del aceite utilizado durante la fabricación del horno.
2. El cristal de la puerta del horno se calienta considerablemente cuando el grill está funcionando. Mantenga a los niños alejados.
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el hierro de la parrilla se calientan. Utilice siempre guantes.
4. Cuando el grill se utiliza durante un tiempo prolongado, es normal que los elementos calefactores sean desconectados temporalmente por el termostato de seguridad.
5. ¡Importante! Al cocinar o asar alimentos, asegúrese de que los recipientes que va a utilizar son apropiados para hornos microondas. ¡Consulte la sección sobre los tipos de vajilla apropiados!
6. Durante el asado con el grill, puede ocurrir que los elementos calefactores sean salpicados por la grasa, que se quema sobre la superficie. Esto es normal y no significa que el horno esté defectuoso.
7. Una vez terminada la cocción, limpie el interior del horno y los accesorios para que los restos de comida no se adhieran.

9.4.1 Grill

ALIMENTO	CANTIDAD (G)	TIEMPO (MIN.)	INSTRUCCIONES
PESCADO			
LUBINA SARDINAS / MEIRAS	800 6-8 PIEZAS.	18-24 15-20	CUBRIR CON TROCITOS DE MANTEQUILLA A MEDIA COCCIÓN, GIRAR Y SAZONAR
CARNE			
SALCHICHAS	6-8 UNIDADES	22-26	A MEDIA COCCIÓN, PINCHAR LAS SALCHICHAS Y DARLES LA VUELTA
HAMBURGUESAS CONGELADAS	3 UNIDADES	18-20	
COSTILLAS (GROSOR APROX. 3 CM)	400	25-30	A MEDIA COCCIÓN. DARLES LA VUELTA
OTROS			
TOSTADAS	4 UNIDADES	1½-3	OBSERVE LAS TOSTADAS
SANDWICHES TOSTADOS	2 UNIDADES	5-10	OBSERVE EL PROCESO



Precaliente el horno durante 2 minutos. Si no se indica otra cosa, utilice la parrilla. Coloque la bandeja debajo de la parrilla para recoger el líquido o la grasa. Los tiempos indicados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y calidad de los alimentos y de los resultados deseados. Tanto el pescado como la carne tienen un sabor excelente si antes de asarlos los unta con una mezcla de aceite vegetal, hierbas y especias y los deja en adobo durante unas horas. Añada la sal al final de la cocción.
Las salchichas no se abren si antes de asarlas las pincha con un tenedor.

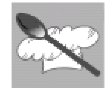
A media cocción, controle el proceso y si fuera necesario, deles la vuelta.
El grill es especialmente indicado para cocinar porciones delgadas de carne o pescado. Las piezas delgadas sólo tienen que girarse una vez, pero los trozos más gruesos deberían girarse repetidas veces. Precalentar siempre el horno durante 2 minutos.

9.4.2 Microondas + grill

La función microondas + grill es ideal para cocinar con rapidez y dorar al mismo tiempo los alimentos. También es ideal para cocinar o asar alimentos cubiertos de queso.
En este modo, las microondas y el grill trabajan conjuntamente, es decir, las microondas cuecen y el grill tuesta.

ALIMENTO	CANTIDAD (G)	PLATO	POTENCIA (W)	TIEMPO (MIN.)	TIEMPO DE REMANENCIA (MIN.)
PASTA CON QUESO RALLADO	500	PLATO PLANO	400	12-17	3-5
PATATAS CON QUESO RALLADO	800	PLATO PLANO	600	20-22	3-5
LASAÑA	APROX. 800	PLATO PLANO	600	15-20	3-5
QUESO CREMOSO ASADO	APROX. 500	PLATO PLANO	400	18-20	3-5
2 MUSLOS FRESCOS DE POLLO (ASADOS)	200 CADA UNO	PLATO PLANO	400	10-15	3-5
POLLO	APROX. 1000	PLATO PLANO Y ANCHO	400	35-40	3-5
SOPA DE CEBOLLA CON QUESO RALLADO	2 TAZAS X 200 GRAMOS	TAZÓN DE SOPA	400	2-4	3-5

Antes de utilizar un recipiente en el horno de microondas, asegúrese de que es apropiado para ello. Utilice sólo recipientes especiales para microondas.
El recipiente que se utiliza en la función de cocción combinada “microondas + grill” debe ser compatible tanto con las microondas como con el grill. ¡Consulte la sección de los tipos de vajilla apropiados!
Tenga presente que los datos de cocción son meramente orientativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, del grado de humedad y del tipo de alimento.





Si el tiempo ajustado no es suficiente para dorar correctamente el alimento, vuelva a colocarlo debajo del grill durante otros 5 –10 minutos.
Siga los tiempos de permanencia y recuerde girar de vez en cuando los trozos de carne.
Si no se indica lo contrario, utilice siempre el plato giratorio para cocinar.
Los valores indicados en las tablas son válidos para el horno frío (es decir, no es necesario precalentar el horno).

9.5 Función pizza



¡Advertencia! Lea la sección "Utilización de la fuente tostadora" antes de cocinar con esta función .
Para cocinar pizzas no es necesario precalentar la fuente tostadora.
Coloque la pizza directamente en la fuente.
Coloque la fuente en el centro del plato giratorio del horno de microondas.
Advertencia: la cavidad del horno y la fuente tostadora se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores, las paredes interiores del horno o la fuente. Utilice siempre guantes para evitar quemaduras.

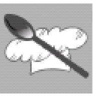
9.6 ¿Qué recipientes se pueden utilizar en el horno?

9.6.1 Función microondas

Al utilizar la función "microondas", recuerde que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. En cambio, el vidrio, la porcelana china, la terracota, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.
Por este motivo, los recipientes de metal o con decoraciones metálicas no pueden ser utilizados en los hornos microondas. Tampoco se pueden utilizar recipientes de cristal o terracota que tengan partes metálicas (por ejemplo cristal de plomo).
Los materiales ideales para los hornos microondas son el vidrio, la porcelana o terracota refractaria china o los plásticos resistentes al calor.
El vidrio o la porcelana china muy frágiles y delgados sólo deberían utilizarse durante breves espacios de tiempo (por ejemplo para calentar algo).
Los alimentos calientes transmiten su calor a los recipientes, que pueden calentarse considerablemente. ¡Utilice siempre guantes de cocina!
Para probar un recipiente, colóquelo en el horno de microondas a máxima potencia durante 20 segundos. Si después de este tiempo el recipiente está frío o ligeramente caliente, puede utilizarlo para cocinar en el horno. Si el recipiente se calienta notablemente o genera descargas eléctricas, no lo utilice.

9.6.2 Funciones de grill

Si utiliza la función "grill", los recipientes deberán ser resistentes a temperaturas de hasta 300 °C como mínimo.
Los recipientes de plástico no deben utilizarse en la función grill.



9.6.3 Funciones combinadas

En las funciones combinadas (microondas + elementos calefactores convencionales), los recipientes deben resistir tanto las microondas como el calor del grill.

9.6.4 Recipientes de aluminio y papel de aluminio

Los alimentos precocinados en envases de aluminio pueden introducirse en el horno de microondas bajo las siguientes condiciones:

- Lea atentamente las recomendaciones del fabricante en el envoltorio del producto.
- Los envases de aluminio no deben tener una altura superior a 3 cm o entrar en contacto con las paredes interiores del horno (**distancia mínima 3 cm**). Retire siempre la tapa del envase.
- Coloque el envase directamente en el centro del plato giratorio. Si utiliza la parrilla de metal, coloque el envase sobre un plato de porcelana. ¡No coloque jamás el envoltorio directamente sobre la parrilla de metal!
- Los tiempos de cocción son más largos debido a que las microondas sólo alcanzan el alimento desde arriba. En caso de dudas, lo mejor es utilizar siempre un recipiente para microondas.
- El papel de aluminio puede ser utilizado para reflectar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, como las aves o la carne picada, pueden protegerse tapando con papel de aluminio las extremidades/bordes más sensibles.
- **Importante:** el papel de aluminio no debe entrar en contacto con las paredes interiores del horno (riesgo de descargas eléctricas).

9.6.5 Tapas

Se recomienda usar tapas de cristal o de plástico o láminas retractables por las siguientes razones:

1. Evitan una evaporación excesiva (especialmente en las cocciones largas);
2. Reducen los tiempos de cocción;
3. Los alimentos no se resecan;
4. Preservan el aroma de los alimentos.

La tapa debería tener orificios que impidan la acumulación de la presión. Las bolsas de plástico deberán abrirse antes de introducirlas en el horno. Los biberones o tarros de comida para bebés y otros envases similares también deberán abrirse antes, de lo contrario pueden explotar.

La siguiente tabla muestra un sumario de los recipientes apropiados para hornos de microondas:

MODO DE SERVICIO / TIPO DE RECIPIENTE	MICROONDAS		GRILL	MICROONDAS + GRILL
	DESCONGELAR / CALENTAR	COCINAR		
CRISTAL Y PORCELANA CHINA **1)** USO DOMÉSTICO, RESISTENTE A LOS LAVAVAJILLAS, NO RESISTE LAS LLAMAS	SI	SI	NO	NO
PORCELANA CHINA VIDRIADA CRISTAL Y PORCELANA CHINA RESISTENTE A LAS LLAMAS	SI	SI	SI	SI
PIEDRA CHINA **2)** VIDRIADA Y NO VIDRIADA, SIN ADORNOS METÁLICOS	SI	SI	NO	NO
RECIPIENTES DE TERRACOTA **2)**				
VIDRIADOS	SI	SI	NO	NO
NO VIDRIADOS	NO	NO	NO	NO
RECIPIENTES DE PLÁSTICO **2)**				
RESISTENTES AL CALOR HASTA 100℃	SI	NO	NO	NO
RESISTENTES AL CALOR HASTA 250℃	SI	SI	NO	NO
LÁMINAS DE PLÁSTICO **3)**				
LÁMINA DE PLÁSTICO PARA ALIMENTOS	NO	NO	NO	NO
CELOFÁN	SI	SI	NO	NO
PAPEL, CARTÓN, PERGAMINA **4)**	SI	NO	NO	NO
METAL				
PAPEL DE ALUMINIO	SI	NO	SI	NO
ENVOLTORIOS DE ALUMINIO **5)**	NO	SI	SI	SI
ACCESORIOS (PARRILLAS DE HIERRO)	NO	NO	SI	SI

1. Sin bordes de oro o plata; el cristal de plomo tampoco es apropiado.
2. ¡Siga las instrucciones del fabricante!
3. No utilice cierres (clips) de metal para cerrar las bolsas. Haga orificios en las bolsas o láminas. Las láminas sólo deben utilizarse para tapar los alimentos.
4. No utilice platos de cartón.
5. Utilice únicamente recipientes de aluminio de poca altura y sin tapa. El aluminio no debe entrar en contacto con las paredes interiores del horno.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Antes de realizar cualquier trabajo en el aparato, desconéctelo y desenchufe el cable de la alimentación eléctrica.



¡Advertencia! *No utilice jamás un chorro o vapor de agua para limpiar el interior del horno.*



¡Advertencia! *Limpie regularmente el horno de microondas. Retire todos los restos de alimentos. Si el horno no se mantiene limpio, sus superficies se deterioran, el aparato dura menos e incluso puede resultar peligroso.*

10.4 Limpieza del acero inoxidable



Para mantener el acero inoxidable en buenas condiciones, deberá limpiarlo cada vez que utilice el horno y después de que se haya enfriado..

10.5 Limpieza diaria

Para limpiar y cuidar las superficies de acero inoxidable, utilice exclusivamente productos específicos que no contengan agentes abrasivos o lejías.
Instrucciones: aplique el producto sobre la superficie con un paño humedecido, y seguidamente aclare y seque la misma con un paño suave o una gamuza.

10.6 Restos o manchas de alimentos

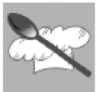




No utilice nunca espátulas u otros objetos contundentes ya que pueden dañar la superficie.
Utilice productos normales no abrasivos y si fuera necesario utensilios de madera o plástico. Después de la limpieza, seque la superficie con un paño suave o una gamuza.
No deje restos secos de alimentos con alto contenido en azúcar (por ejemplo mermeladas) en el interior del horno, ya que si no se retiran a tiempo pueden dañar el esmalte de las paredes.
No utilice productos de limpieza abrasivos u objetos metálicos contundentes para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden dañar la superficie del mismo, dificultando una visibilidad correcta.

10.7 Limpieza del interior del horno

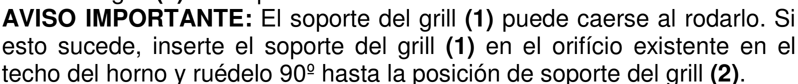
La limpieza es el único mantenimiento que requiere el horno microondas.
Después de cada uso del horno, limpie las paredes interiores con un paño humedecido. Es el método más eficaz para retirar salpicaduras o manchas de alimentos y grasas.



Para limpiar la suciedad más resistente, utilice un producto no abrasivo. No utilice sprays para hornos u otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.
Mantenga siempre perfectamente limpios la puerta y la parte frontal del horno para que la puerta se pueda abrir correctamente.
Asegúrese de que el agua no penetre en los orificios de ventilación del horno microondas.
Saque regularmente el plato giratorio y su soporte y limpie la base de la cavidad del horno, especialmente si se han derramado líquidos.
No ponga en marcha el horno sin el plato giratorio correctamente montado.
Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso de agua sobre el plato giratorio y haga funcionar el horno a máxima potencia de microondas durante 2 ó 3 minutos. El vapor generado ablanda la suciedad, que después puede ser retirada con un paño humedecido.
Los olores desagradables (por ejemplo después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Ponga unas gotas de zumo de limón en una taza de agua y una cucharadita de café para evitar que el agua rebose al hervir. Haga funcionar el horno a máxima potencia de microondas durante 2 ó 3 minutos.

10.8 Limpieza del techo del horno

Si el techo de la cavidad del horno está muy sucio, usted puede bajar el grill para facilitar el trabajo de limpieza.
Para evitar el riesgo de sufrir quemaduras, espere a que el grill se haya enfriado antes de bajarlo.
Proceda de la siguiente manera:
1. Gire el soporte del grill 180º **(1)**.
2. Baje cuidadosamente el grill **(2). No lo fuerce, ya que podría dañarlo.**
3. Después de limpiar el techo, vuelva a colocar el grill **(2)** en su posición normal.

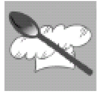


AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill **(1)** puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill **(1)** en el orifício existente en el techo del horno y ruédelo 90º hasta la posición de soporte del grill **(2)**.
Mantenga siempre limpio el revestimiento de mica (3) que se encuentra en el techo del horno. Los restos de alimentos adheridos al revestimiento de mica pueden dañar el aparato o producir chispas.
No utilice productos de limpieza abrasivos u objetos contundentes. Para evitar cualquier riesgo, no retire jamás el revestimiento de mica.
La tapa de la lámpara **(4)** se encuentra en el techo del horno y puede ser fácilmente desenroscada. Limpie esta tapa con agua y jabón líquido.

10.9 Limpieza de los accesorios

Limpie los accesorios después de cada uso. Si están muy sucios, póngalos primero en remojo y a continuación use cepillo y esponja. Los accesorios pueden ser lavados en una máquina lavavajillas.

Asegúrese de que el plato giratorio y su soporte están siempre limpios. No ponga en marcha el horno antes de que el plato giratorio y su soporte estén correctamente montados.



11 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

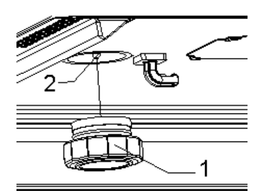
Ocasionalmente, el horno requiere algunos trabajos de reparación, como la sustitución de piezas de desgaste como juntas, bombillas etc. Los procedimientos específicos para estos trabajos se describen a continuación.



Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en las partes activas del aparato, desconéctelo y desenchufe el cable de la alimentación eléctrica.

11.4 Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla, proceda de la siguiente manera:



- Desenrosque y retire la tapa de la bombilla (1).
- Retire la bombilla halógena (2). ¡Cuidado! La bombilla puede estar muy caliente.
- Coloque una nueva bombilla halógena de 12V / 10W. ¡Atención! No toque la superficie de vidrio de la bombilla directamente con los dedos, ya que podría dañarla. Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Vuelva a enroscar la tapa de la bombilla (1).
- Enchufe el cable del horno.

11.5 ¿Qué hacer cuando el horno no funciona?

¡ADVERTENCIA! Cualquier tipo de reparación del aparato sólo deberá ser realizada por un técnico especializado. Toda reparación hecha por una persona no autorizada puede ser peligrosa.

En los siguientes casos, usted no necesita ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica:

¡El indicador no muestra nada! Controle lo siguiente:

- ¿Ha sido desactivada la indicación del tiempo? (ver sección de los ajustes básicos).

¡El aparato no responde al pulsar los botones! Controle lo siguiente:

- ¿Está activado el dispositivo de seguridad? (ver sección de los ajustes básicos).

¡El horno no funciona! Controle lo siguiente:

- ¿Está el aparato correctamente enchufado?
- ¿Ha conectado el aparato con el interruptor principal?
- ¿Está la puerta está bien cerrada? Al cerrar la puerta, deberá oír claramente un click.
- ¿Hay algún cuerpo extraño entre la puerta y la parte frontal de la cavidad del horno?

¡Cuándo el horno está funcionando se oyen ruidos extraños! Controle lo siguiente:

- ¿Puede apreciar arcos eléctricos en el interior del horno causados por algún cuerpo metálico? (ver sección sobre recipientes apropiados).
- ¿Está el recipiente tocando las paredes interiores del horno?
- ¿Hay utensilios de cocina dentro del horno (tenedor, cuchara etc.)?

¡Los alimentos no se calientan o se calientan poco! Controle lo siguiente:

- ¿Ha utilizado un recipiente metálico?
- ¿Ha seleccionado el tiempo y la potencia correctos?
- ¿Es la pieza que está cocinando más grande o está mas fría de lo debido?

¡Los alimentos están demasiado calientes, resecos o quemados! Controle lo siguiente:

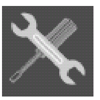
- ¿Ha seleccionado el tiempo y la potencia correctos?

iSe oyen ruidos extraños al final del proceso de cocción!

- Esto no es un problema. Lo que ocurre es que el ventilador sigue funcionando hasta que la temperatura alcance un determinado valor. El ventilador se para automáticamente al cabo de un tiempo.

¡El horno funciona, pero la luz interior no se enciende!

- Si todas las funciones trabajan correctamente, lo más probable es que la bombilla se haya fundido. Puede seguir utilizando el horno con toda normalidad.

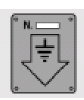


12 INSTALACIÓN DEL APARATO

12.4 Conexión eléctrica



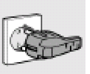
La placa de características con los datos técnicos, número de serie y marca se encuentra en un lugar visible del marco de la puerta del horno.
La placa de características no debe ser jamás retirada.



El aparato debe conectarse a tierra según las regulaciones sobre la seguridad de los sistemas eléctricos vigentes.



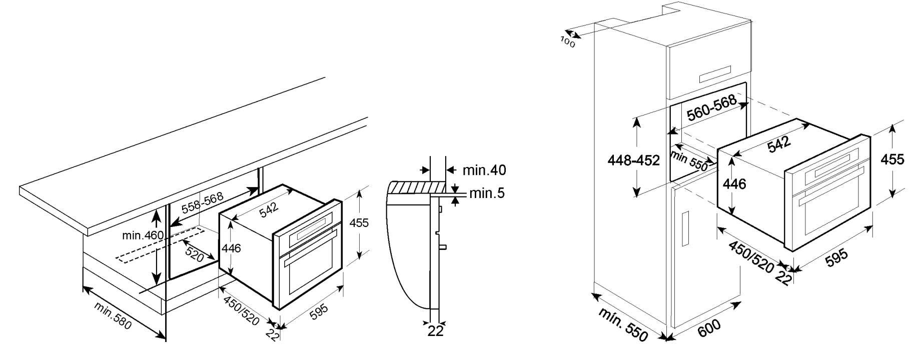
Si el aparato está conectado a una conexión permanente, deberá instalar un disyuntor multipolar con una distancia mínima entre los contactos de **3 mm** en un lugar próximo al aparato y fácilmente accesible.



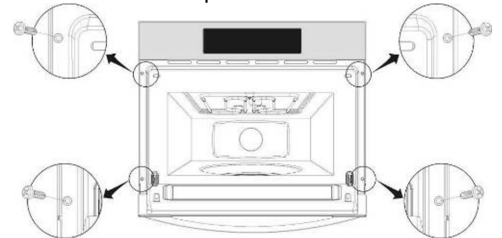
Si utiliza una base de enchufe, asegúrese de que el enchufe del aparato y la base de enchufe son del mismo tipo. No utilice ladrones, adaptadores o uniones que pueden sobrecalentarse o incendiarse.

12.5 Montaje del horno

Este aparato ha sido diseñado para el montaje en armarios hechos con materiales resistentes al calor. Para más detalles, véanse los siguientes dibujos.
Si el aparato se va a montar en un lugar elevado, tenga en cuenta que las partes superior y trasera deben tener una distancia libre mínima de 100 mm.



Atornille los 4 tornillos en la parte interior del marco.



Cód: 163195-b